

# AMAP Du SCHLUTFELD-KURGARTEN

Du 1-2 Avril 2025 au 30 Septembre 2025

Ferme du Kikiriki

48 rue principale

67210 GOXWILLER

0787540320

[fermedukikiriki@gmail.com](mailto:fermedukikiriki@gmail.com)



Nom de l'adhérent :

Adresse

Tél :

Email

Nom de l'émetteur du chèque

## PRÉCISION LIEU DE DISTRIBUTION :(COCHEZ LA CASE SVP)

MAISON CITOYENNE

PETANC'AIR

ABONNEMENTS	PRIX UNITAIRE		NOMBRE DE DISTRIBUTION	QUANTITÉS CHOISIS	TOTAL
1 PAIN 600-800 gr/semaine	4,50 €		24		
1 FOUGASSE AUX OLIVES	4,50 €		6		
1 KG DE FARINE DE BLÉ	2,50 €		6		
500 GR DE PÂTES	4,50 €		6		
TOTAL RÉGLEMENT PAR CHÈQUE(1 OU 3 CHÈQUES) <b>EARL FERME DU KIKIRIKI</b>					virement bancaire de préférence
TOTAL RÉGLEMENT PAR VIREMENT BANCAIRE(EN UNE FOIS) <b>RIB</b>					

\*\*\*\*\*En congés d'été du 4 Août au 24 Août 2025 \*\*\*\*\*

IBAN		BIC		
FR76 1470 7500 6533 7215 5633 105		CCBPFPPMTZ		
Code Banque	Code guichet	N° du compte	Clé RIB	Domiciliation / Paying Bank
14707	50065	33721556331	05	5 Avenue De La Liberte 67600 Selestat

## Précision sur la gamme de pains ,Variable selon la saison,l'année,les stocks et la production :

Blé Nature 800 gr

Blé aux graines(lin-tournesol-pavot) 600gr

Blé au sésame 600 gr

Méteil (Seigle et Blé) 600 gr

Grand Epeautre (Variété Oberkulmer) 600 gr

Autres pains Possible de valeur équivalente

Fait à \_\_\_\_\_ le \_\_\_\_\_

Le producteur :

L'adhérent :

**ENGAGEMENT DU CONSOM'ACTEUR :**

Être conscient de **partager les risques** (intempéries, ravageurs et maladies) et accepter ainsi d'être solidaire du producteur.

**Participer au déchargement ou au rangement** dans la mesure de mes possibilités.

J'adhère au principe de l'A.M.A.P. et suis tenu au courant régulièrement de la vie de la ferme et de l'évolution de la production,

Je m'engage à chercher mon pain à chaque distribution ou à le faire retirer par un tiers.\*

**ENGAGEMENT DU PAYSAN/BOULANGER :**

**Produire** des céréales(Blé,Épeautre,seigle,,,)selon le mode de production de l'Agriculture Biologique(Certification Ecocert)en accord avec la charte des Amap

**Utiliser** de la Farine fraîchement moulue sur place avec un moulin à meule de pierre

**Faire** du pain au levain naturel pur,cuit au feu de bois,

**Fournir** aux abonnés du pain chaque semaine

**Inform**er sur le fonctionnement de la ferme ainsi que des événements liés à la production.

**Accueillir** les groupes de consommateurs pour les visites.

**\*Si Vous n'avez pas la possibilité de faire retirer les produits par un tiers,vous pouvez demander au producteur de reporter votre panier à une autre semaine,Si vous ne prévenez pas le producteur,votre panier ne pourra pas être récupéré.**